L'ACTINOMETRO ARAGO-DAVY

CONTRIBUTO ALLO STUDIO DELLA MATURAZIONE DELLE UVE

del dott. **Alberto Levi** (1)

II.

Fisiologia della vegetazione della vite.

Come il vagìto è la prima manifestazione di vita dell' infante, così il primo risvegliamento del processo vegetativo della vite si appalesa col pianto. Lo sbilancio esistente allora fra la temperatura dell' aria e quella del suolo adjacente alle radici, che favorisce l' assorbimento per osmosi e l'ascensione dei sughi esuberanti raccolti nel verno al piede della vite; (2) e il non ancora avvenuto sviluppo degli organi capaci di assimilare quella corrente di umori per farla servire alla nutrizione della pianta, spiegano il fenomeno singolare del pianto della vite, (3) che una potatura troppo tarda può esagerare e rendere anche nocivo, ma da cui neppure il taglio anticipato od autunnale varrebbe a dispensarla. (4)

Ma ben tosto le gemme rigonfie si schiudono sotto l' azione vivificante del calore e della luce, e al gemitìo dei primi giorni subentra il lavoro di assimilazione, il periodo del crescimento. Appena comparsi i primi granelli di clorofilla, le foglie e le altre appendici verdi della pianta sotto l'azione dei raggi luminosi del sole, assorbono e decompongono l' acido carbonico dell' aria atmosferica, nonchè l' acqua contenuta negli spazi intercellulari, per fissarne il carbonio (1) e l' idrogene, e derivarne (mediante combinazione di questi elementi coi composti inorganici altamente ossidati ingeriti dalle radici), come primo e immediato prodotto organico, l'amido, che deve concorrere cogli altri materiali nutrienti forniti dal suolo e dall'atmosfera e cogli altri prodotti organici mediati dell' assimilazione, cellulosa, zucchero, ecc., alla formazione dei tessuti della pianta, o, in altri termini, al suo lavoro di organizzazione. Esse esalano in pari tempo, sotto l' influenza della stessa luce, l' ossigene derivante dalla riduzione dell' acido carbonico e dell' acqua; e traspirano, in proporzione diretta della intensità della insolazione, il vapore d'acqua esuberante della linfa ascendente che porta seco disciolte le sostanze minerali assorbite dalle radici nel suolo. (2)

Jngen-Housz fu il primo a riconoscere, fino dalla seconda metà del secolo passato, che la luce è condizione impreteribile dell' attività delle cellule contenenti clorofilla. Sachs dimostrò poi che una luce abbastanza intensa è in generale necessaria anche per l' inverdire del protoplasma, ossia per la formazione della clorofilla. (3) Egli trovò inoltre che la clorofilla già

(1) Continuazione; vedi a pag. 201.

(2) « La influenza del calore che percuote la parte aerea della pianta, dilatando le bolle d'aria contenute coll' acqua nei vasi del legno durante l'inverno e la primavera, ossia prima della comparsa delle foglie e del principio della evaporazione, promuove le correnti dell' acqua raccolta in quei vasi legnosi. » Julius Sachs. *Lehrbuch der Botanik.* 4ª edizione, Lipsia 1874, pag. 649.

(3) L' ascensione della linfa in primavera, precedente lo schiudimento delle gemme, è un fenomeno comune a tutti i vegetali; ma l'abbondanza e la forza di quella corrente di umori, è di gran lunga maggiore nella vite che nelle altre piante, come fu dimostrato sperimentalmente da Hofmeister (Sachs. *Handbuch* pag. 202) e un secolo prima da Hales; il quale ultimo poi, misurando la forza che spinge la linfa ascendente della vite in primavera, trovò che essa supera del quintuplo quella che spinge il sangue nelle più grosse arterie del cavallo. I vasi del tessuto legnoso che servono di veicolo a quella corrente, avendo poi un diametro molto maggiore nella vite che nelle altre piante arboree, non possono, dopo troncati colla potatura, rammarginarsi completamente, prima che lo sviluppo delle gemme più prossime al taglio ne arresti il gemitìo, richiamando a sè questi sughi ascendenti per impiegarli al crescimento dei tralci e evaporarne la eccedenza. Questi due fatti danno ragione del perchè la linfa primaverile sgorghi copiosa dalla vite, ancorchè potata in autunno; mentre questo fenomeno non si manifesta nelle altre piante, se non allorchè la soluzione di continuità, prodotta dalla recisione del fusto, avvenga in primavera, quando è maggiore la intensità della corrente ascensionale della linfa.

(4) Ogni vite che, sotto questo clima, non pianga in primavera, è condannata alla sterilità e alla morte.

(1) Una metà circa del peso della materia secca delle piante consiste in carbonio. Julius Sachs. Opera citata, pag. 663.

(2) « L' intensità della luce, dice Sachs, esercita un' influenza eminente sulla traspirazione delle piante per mezzo delle foglie. » *Handbuch der experimental-Physiologie.* Lipsia 1865, pag. 228. — « L'evaporazione, ripete lo stesso autore in altra occasione, viene stimolata dalla temperatura e dalla secchezza dall' aria, *ma sopratutto dallo splendore del sole.* » *Lehrbuch* già citato, pag. 647.

(3) *Handbuch*, pag. 1, 2 e 15. Vedi anche Adolf Mayer. Opera citata, parte I, pag. 61 e 62.

formata sotto l' influenza della luce, si distrugge nella oscurità; che questo fenomeno non consiste soltanto nello scoloramento e nella distruzione del color verde, ma nello scioglimento o nella decomposizione e nella finale scomparsa degli stessi granelli di clorofilla; che essi perdono prima il loro contenuto di amido, cambiano di forma, e mentre la loro materia colorante diviene fulva e finalmente gialla, scomparisce anche la massa fondamentale protoplasmica dei grani di clorofilla dalle rispettive cellule, e non rimangono da ultimo in queste che piccolissimi granelli gialli e grasso-lucente; e che questi cambiamenti hanno la più grande rassomiglianza con quelli che presentano le cellule di clorofilla delle foglie nell' autunno prima di cadere. (1) La luce serve quindi in molti casi prima ad operare la formazione degli organi di assimilazione, e poi a fornirli delle forze occorrenti per compiere questa funzione fondamentale. (2)

Le interessanti esperienze di Déhérain provano poi alla lor volta che lo stimolo della luce è indispensabile alla evaporazione dell'acqua fatta dalle piante. Alcune foglie di frumento chiuse in tubi di vetro ed esposte alternativamente, prima all' azione diretta del sole, poi alla luce diffusa e finalmente alla oscurità, evaporarono in un'ora 88.2, 17.7 e 1.1 d' acqua per 100 parti di foglie in peso. Per dimostrare poi che la varia quantità d' acqua evaporata in quelle diverse circostanze non potesse ascriversi a differenze di temperatura, ma unicamente all' influenza della luce, lo stesso fisico ripetè le medesime sperienze, usando la precauzione di sospendere i diversi tubi in altrettanti recipienti pieni d'acqua rinnovata da una corrente continua, e col circondarli infine di ghiaccio fondente. Egli soggiunge che sostituendo anche al ghiaccio fondente una soluzione di allume, la quale intercetta gran parte dei raggi caloriferi, serbando però una trasparenza perfetta per la luce, si ottengono identici resultati.

Noi sappiamo altresì che la respirazione delle piante, che avviene continuamente in tutte le cellule con formazione ed eliminazione di una piccola quantità di gas acido carbonico e di acqua, a spese dell'ossigene dell'aria, non si rende veramente manifesta che durante la notte o nella oscurità, allorchè colla scomparsa della luce si sospende necessariamente nel vegetale ogni attività assimilatrice, ogni produzione di materia organica dipendente dal contrario processo di assorbimento di carbonio e d' idrogene ed eliminazione di una corrispondente quantità di ossigene.

Sappiamo finalmente che l' evaporazione, la quale ha luogo in gran parte attraverso gli stomati delle foglie, e in cui risiede la causa principale dell' ascensione del sugo nei vegetali (com'ebbe di recente a dimostrarlo sperimentalmente il prof. Böhm mediante un semplice ed ingegnoso apparecchio (1)), è debolissima all' ombra e quasi nulla durante la notte.

L' assimilazione delle piante non avviene dunque che sotto l'azione della luce, ed è, al pari della evaporazione, che determina il movimento dei liquidi e quindi il lavorìo interno del vegetabile, proporzionale alla intensità di essa luce.

Abbiamo detto che l'amido è un prodotto immediato, anzi il primo prodotto del processo di assimilazione.

Ad Ugo de Mohl, l' illustre botanico, dobbiamo l' importante scoperta che i grani di clorofilla della maggior parte delle piante contengono amido. Sachs trovò poi che questi granelli di amido che si formano nella clorofilla sono un effetto della luce, in quanto i globuli verdi di protoplasma producono nel loro interno l' amido, allora soltanto che, con una temperatura sufficiente, vengono colpiti per un tempo continuo abbastanza lungo dalla luce chiara. Egli dimostrò inoltre che per la produzione dell' amido è necessaria una luce più intensa che per inverdire i granelli di clorofilla; che l' amido già formato nella clorofilla sotto l' azione della luce, sparisce quando si sottraggono per alcuni giorni le foglie alla stessa influenza della luce; e che in questa clorofilla già vuotata del suo contenuto di amido, si forma per la seconda volta nuovo amido coll'esporre le foglie nuovamente alla luce; ha dimostrato quindi la

(1) *Handbuch*, pag. 15.
(2) *Idem*, pag. 1 e 2.

(1) Dopo avere confutata fino dall'anno 1863 e 1864 l'opinione che l' ascensione del sugo nelle piante avvenisse per effetto della facoltà d' imbibizione delle pareti delle cellule, come aveva affermato Sachs, Böhm dimostrò nell' anno passato sperimentalmente che il fenomeno del movimento del sugo nel vegetale è un effetto della *traspirazione*, della *elasticità delle pareti delle cellule* e della *pressione dell' aria*.

dipendenza assoluta del processo di produzione dell' amido, ossia di materia organica assimilata, dall'azione diretta della luce. (1)

Ora le funzioni dell' amido nella vegetazione della vite sono assai complesse ed importanti. Esso viene da prima trasportato, disciolto nel sugo, nelle parti della pianta che trovansi in processo di rapido crescimento, e dopo aver subìto importanti chimiche mutazioni, viene ivi impiegato, in unione coi materiali nutrienti, alla formazione di nuove cellule e di nuovi organi o agglomerati di cellule. Più tardi invece, ossia dopo chiuso il periodo del crescimento, esso trovasi raccolto e accumulato nel legno della vite, dove viene immagazzinato quale riserva per servire ai bisogni della vegetazione dell'anno successivo. Ma in un dato periodo di vegetazione, sotto certe circostanze, e in certe parti della pianta, e precisamente nel parenchima delle frutta, l'amido, il quale in tutti gli altri organi, migrando di cellula in cellula, si trasmuta solo *temporariamente* in glucosa per comparire bentosto nuovamente in forma di amido, ridisciogliersi in zucchero, ricostituirsi in amido e ripercorrere di continuo la serie di tali metamorfosi; si trasforma invece *stabilmente* in zucchero, come fu dimostrato per l' uva dalle belle ricerche di Famintzin (1) (cui concordano anche le più recenti osservazioni del prof. Hilger e di Edmondo Mach ed anche in gran parte le ultime sperienze del dott. Müller (2)), il quale trovò lo stesso amido, fino dal momento in cui lo zucchero incominciava a crescere rapidamente nei chicchi, raccolto in considerevole quantità nel midollo e anche sotto la corteccia dei peduncoli dei grappoli e dei peduncoletti degli acini, e lo vide decrescervi di mano in mano che procedeva la maturazione e nella stessa proporzione con cui aumentava nei granelli d'uva la quantità dello zucchero, e scomparirvi finalmente del tutto all'epoca della perfetta maturità; per cui dovette ritenerlo quale fonte principale dello zucchero contenuto nell' uva matura. È anche probabile che lo stesso amido, o gli altri idrocarburi che ne derivano, sieno, in dipendenza di successive ossidazioni, la sorgente dei diversi acidi organici, l' ossalico, il succinico, il malico, il tartarico, ecc., che in tanta copia si trovano nelle foglie della vite e nelle uve immature, e che sì facilmente passano dall'una all'altra forma per via di ossidazione o per via di riduzione. *(Continua)*

(1) *Handbuch*, pag. 28, e *Lehrbuch* pag. 674, 675 e 707.

(1) *Annalen* ecc. già citati, tomo II. pag. 242 e seguenti.

(2) *Annalen* ecc. già citati, tomo IV. pag. 117 e seguenti, e tomo VI. pag. 409 a 432, e pag. 615 a 617.

UNA RIVISTA ALLA VIGNA ED AI FILARI QUATTORDICI ANNI DOPO

..... fortunato colui
Che può diventar saggio a spese altrui.

Vorrei che i viticultori friulani leggessero questo articolo, non ostante il noioso preambolo.

Io ho dedicato alcun tempo, dopo il 1860, allo studio della viticultura; ho fatti dei viaggi e spesi dei denari nell' esercizio di essa, ma tutto per interesse, o, come si usa a dire comunemente, *per vile interesse*. Il mio scopo era di ricavare coll' andar degli anni più danaro dal mio raccolto di vino, facendone di più e migliore. Nessun titolo fin qui alla gratitudine altrui per quello che ho fatto.

Mentre però studiava (e il tempo d'allora era quanto mai favorevole a questo genere di occupazioni, perchè mancavano quelle della vita pubblica, che in seguito assorbirono tanta parte di noi) imparava cose per me nuove; acquistava cognizioni che mi parevano utilissime per me, e che finii col credere potessero riuscire di qualche vantaggio anche per altri. Perciò nel *Bullettino* dell'Associazione agraria Friulana del 1863, che in allora si pubblicava settimanale come ora, scrissi articoli, uno per ogni numero, sotto il titolo: *Iniziamento allo studio della vigna;* e alcuno ne scrissi, sotto lo stesso titolo, anche negli anni seguenti. Chiusi anzi il mio lavoro, a mo' dei predicatori, chiedendo l'elemosina; raccomandandomi, cioè, ai viticultori per qualche bottiglia di vino nella mia vecchiaia, ove avvenisse loro di trarre qualche giovamento dalle cose da me dette. Cortesi attestazioni di persone autorevoli in varie epoche e circostanze mi resero persuaso che l'opera mia non era stata

gettata, e vi fu perfino chi prese alla lettera la mia raccomandazione; il signor Giusto Bigozzi mi inviò delle bottiglie di eccellente *Pinot*, accompagnandole con un gentile viglietto che ricordava le mie parole.

Ma avvenne d'altronde che taluni di coloro, i quali leggevano i miei scritti, credettero che io fossi in allora un esperto viticultore, e più volte mi venne chiesto consiglio sulle viti da preferirsi nell'impianto. Io rispondeva che questo era appunto lo studio che stava facendo e suggeriva ad altri di fare, e che la prova del non saperne io nulla era il fatto di una vigna da me piantata in Fagagna con più di trenta varietà, mentre io avrei voluto che ne contenesse pochissime.

Io era convinto in allora, e lo sono adesso più che mai, essere la scelta dei vitigni uno dei fattori principali della nostra prosperità vinicola, avendo essa una grandissima influenza non solo sulla qualità, ma anche sulla quantità del vino che produciamo; non potersi sperare un miglioramento, nè aspirare a una stabilità di gusto e a un credito dei nostri vini senza espellere dai nostri filari tante varietà di viti infelicissime, di incerto prodotto o di imperfetta maturanza, che si continuano a mantenere e propagare da secoli, vuoi per adorazione per tutto ciò che è nostrano, vuoi per la indolenza, malattia alla quale gli agricoltori vanno pur troppo soggetti.

Persuaso che la coltivazione della vite in vigna bassa potesse convenire al Friuli, come conviene ad almeno nove decimi dei paesi vinicoli, era incerto se le viti nostrane, ora coltivate in filari, avessero a riuscire a basso ceppo; dubbio che m'era stato ispirato dal Gasparin, il quale paragona le viti da filari ai meli d'alto fusto e le viti da vigna ai nani, dei quali i primi non frutteranno mai bene a basso ceppo, nè i secondi si presteranno mai a formare un albero ad alto fusto.

In ogni terreno riesce qualche qualità di vite; non ogni qualità riesce in ogni terreno. Oltre il terreno essenzialissima è la questione del clima.

Nè straniomano, nè tenace al nostrano, persuaso che in agricoltura è buono ciò che dà profitto, e sbagliato ciò che non lo dà, io mi proposi di esperimentare attentamente e di confronto le migliori qualità friulane, e in pari tempo molte qualità forestiere, non per fare raccolta di viti, ma per scegliere e adottare dopo un certo tempo quelle che più mi convenivano, senza predilezione alcuna per le nostrane o per le forestiere, e bandire poi per sempre tutte le altre.

Le viti di cui dò conto, le coltivo da 12, 13 e 14 anni. L'esperimento è concludente per Fagagna soltanto; diverse condizioni di suolo e di clima offrirebbero certamente risultati diversi. Altri viticultori friulani avranno fatto, anzi hanno fatto altrettanto; ma sarebbe utilissimo che pubblicassero i loro risultati nel *Bullettino*. Primo passo per migliorare e aumentare il prodotto: ogni regione non solo, ma ogni paese studi e fissi i vitigni che gli convengono.

Io coltivai pel periodo suaccennato molte viti che mi diedero risultati meschini e persino assolutamente nulli.

È questa la principale ragione per la quale io non posso portare innanzi conti brillanti di viticoltura.

Ma questo esperimento mi ha indicato con sicurezza quali sono le viti che io posso coltivare a Fagagna con profitto. Dandone conto, penso che altri potrà imparare gratuitamente ciò che io ho appreso con ispesa non lieve; e confidando al *Bullettino* i miei risultati, faccio in modo che altri vi possa ricorrere anche in avvenire, evitando di ripetere prove già fatte, ed esperimentare vitigni già inutilmente tentati.

È venuto l'anno del *giudizio universale* per le mie viti di esperimento. I giusti, i pochi eletti vennero divisi dai reprobi, e l'anno venturo estirperò od annesterò tutti i vitigni che ho condannato alla geenna.

Prima di compiere questa operazione, ho pregato il prof. Viglietto, assistente alla cattedra di agronomia nel r. Istituto tecnico di Udine, di venire a Fagagna, per consulto, e perchè vedesse le qualità che coltivo, e le differenze notabilissime di vegetazione e di prodotto fra varietà e varietà. Mi aiutarono nel giudizio il dott. Ricciardi, assistente al r. Museo industriale di Torino, e mio figlio Domenico, professore di chimica all'Istituto tecnico di Catania.

Premetto che i colli di Fagagna, morenici, non sono tra i più fertili per la cultura della vite. L'esperimento venne fatto nell'orto, nel brollo di casa ed in vigna,

Il terreno del brollo è normale; il terreno della vigna, che chi viene da Udine vede all'entrare nel paese, esaminato una volta dal prof. Zanelli, presentò il 50 per cento di sassi, e il 25 per cento di sabbia insolubile. Ad ogni modo le condizioni erano identiche per tutte le varietà coltivate in vigna di cui vado a dire.

Le migliori nostrane, cioè: *Refosco del manico rosso, Refosco del manico verde, Curvin-Refosco, Curvin, Vinoso, Fumàt, Marzemina, Schiava Carli, Colugnese, Rabbosa,* in questo terreno, a ceppo basso e taglio corto, diedero un risultato presso che nullo.

Nullo del pari in identiche condizioni le piemontesi: *Bracchetto, Barbera, Nebbiolo, Lambrusco.*

Scarso il *Verduzzo,* che frutta qui abbondantissimo in filari; scarso e precoce le *ungheresi*, fra le quali vi si riscontravano sei qualità, quattro nere, una bianca ed una rosea, e provenivano da magliuoli fatti venire col mezzo del negoziante di vino signor Rossi quando quelle viti erano in voga. Una bianca ungherese però, che fu portata da uno di Nimis, molti anni sono, e coltivata dal Berton e da tanti altri nei dintorni di Udine, frutta a dispetto della miseria del fondo e dei cattivi anni, con ammirabile costanza; anzi in terreno magro non va soggetta a infracidire.

Scarso del pari fu il prodotto di un *Reno bruno* favoritomi dal signor Biancuzzi; nullo della *Vernaccia,* avuta da Gemona; nullo della *Borgogna bianca* gentilmente procuratami dall'onorevole dott. Fabris di Lestizza e che laggiù offre a lui prodotto così abbondante e squisito.

Avverto che la detta *Borgogna* mi dà frutto costante e abbondante nell'orto.

Dall'Orto Agrario ebbi nel 1864 alcune centinaia di magliuoli, in allora venuti dalla Francia, sotto i nomi di *Sauterne* e di *Chablis.* Non ne risultarono due sole varietà, ma tanto sotto l'uno che sotto l'altro nome si presentarono più varietà bianche, nere e, nel *Chablis*, anche una rosa, squisita come uva di tavola. Fra le diverse varietà, chè tutte avevano il pregio di maturare a giusto tempo, ne riscontrai di pregievolissime: una bianca di costante e abbondantissimo prodotto, ed alcune nere, che segnai per più anni con fili di ferro per assicurarmi della loro costanza di prodotto. Devo dire però che le viti scelte non corrisposero ancora completamente, e perciò il giudizio su loro rimane in sospeso.

Un vitigno che avrei coltivato con gran piacere a Fagagna era il *Carbénet*, quello che dà il sapore speciale al vino di *Bordeaux.* Vegetava rigoglioso anche nel magro terreno della vigna, spiegava ogni anno moltissima uva, la quale però cadeva quasi tutta nella fioritura, e dovetti abbandonarlo completamente.

Anche a S. Giorgio della Richinvelda ebbi dal *Carbénet,* coltivato in vigna, prodotto scarso ed incostante; mentre il sig. Pietro Marcotti a Campolongo, il prof. Luigi Chiozza a Scodovacca, il cav. Berchèt a Portogruaro, il sig. Marco Trentin ed altri a Sandonà di Piave, che ebbero da me magliuoli o barbatelle di questa varietà, se ne lodano assai. Pare che questo vitigno, di tardissima vegetazione in primavera, non frutti bene che in vicinanza al mare.

Le due varietà di vitigni, oltre la bianca ungherese di cui feci parola, che non hanno mai mancato di produrre nella mia vigna, non ostante gli anni sfavorevoli, la trascurata cultura e la conseguente scarsa vegetazione, furono il *Petit Gamai* del Boggiolese, da non confondersi mai coll'infame *Gamai* proscritto dai duchi di Borgogna; ed il *Pinot.*

Nel 1862, reduce dall'esposizione di Londra, visitai le vigne del Boggiolese, che producono il *Beaujolais,* uno dei buoni vini da tavola francesi, con una sola varietà di vitigno, avendo una commendatizia pel signor Denavit, negoziante di seta di Lione e proprietario di vigne presso Belleville. Fu il signor Denavit stesso che nella primavera susseguente mi inviò 22 mila magliuoli di questo vitigno, di cui ne cedetti gran numero all'Orto Agrario e ad altri possidenti, fra cui molti se ne lodarono. Il *Gamai* frutta costantemente e lodevolmente anche a S. Giorgio; frutta anche trasandato, sepolto nell'erba, con una vegetazione di pochi decimetri. È però un po' precoce in confronto delle qualità nostrane, e difficilmente la vendemmia del *Gamai* si può protrarre oltre il 20 settembre.

Il vino però che se ne ricava è saporito, non pare nuovo, ed è molto ricercato. Il *Gamai* esige un migliore terreno e più concime del *Pinot* per prosperare. Credo però che questo vitigno possa dichiararsi

ottimo a vigna bassa per la maggior parte dei paesi dell'alto Friuli, poichè riesce a Savorgnan, a Manzinello, a Fagagna, a S. Giorgio, ecc.

Nel 1864 il prof. L. Chiozza, in allora illustre ed attivissimo membro della Associazione agraria Friulana, fece venire 32 mila magliuoli di *Pinot* dalla Borgogna, che vennero distribuiti fra molti coltivatori, come il *Gamai* nell'anno precedente. È un vitigno storico, finissimo, non di abbondante, ma di costante prodotto; forma la base dei vini di Champagne e di Borgogna; venne, secoli fa, trapiantato con successo in Ungheria e in Austria, e può considerarsi ospite graditissimo anche in Friuli. Il *Pinot* a Fagagna è alquanto precoce, come il *Gamai*; è però meno esigente quanto al terreno. I paesi superiori e la montagna fino all'ultimo confine in cui la vite è possibile, potrebbero coltivarlo con ottimi risultati.

Riassumendo, di tutte le qualità di vitigni coltivati nella mia vigna di Fagagna, che, tenendo conto delle varietà del *Chablis*, del *Sauterne* e delle *Ungheresi*, sorpasserebbero le quaranta, tre sole mi hanno dato un risultato pieno, sicuro, costante: la *bianca ungherese*, introdotta dal carradore di Attimis, il *Petit Gamai* e il *Pinot nero*. Rimangono in prova alcune varietà di *Chablis* e di *Sauterne*.

Nel brollo di casa io esperimentai in condizioni identiche in vigna bassa, a taglio Guyot, le *Prosecco, Pignolo, Nebbiolo* (piemontese), *Ribolla, Verduzzo*, con meschinissimi risultati.

Provai inoltre le viti di Valpolicella e di Bordeaux, o per parlare più precisamente, del Médoc.

Un diligente coltivatore (vedi *Bullettino* dell'Associazione agraria Friulana 1866, pag. 47) ebbe la compiacenza di inviarmi nell'autunno 1865 un saggio delle uve coltivate lassù, ed erano venti varietà, nere, rosse e bianche, squisite, tutt'affatto diverse dalle nostre, il maggior numero oblunghe; e la primavera seguente mi inviò i magliuoli di tutte queste varietà, che io piantai con predilezione, sperandone una riuscita generale, od almeno di ricavarne qualche buona varietà per aggiungerla al numero delle poche buone che qui si coltivano.

Eccone i nomi:

Corvinone (buccia resistente, colore debole, zuccherina);

Cimiciara (alquanto più colore e polpa più carnosa);

Brunetta (acino oblungo, grosso, polposa e zuccherina);

Rondinella rotonda (acino minuto, uva da vino squisita);

Smarsivola (rossa, a grani rotondi, eccellente);

Rossignuola (grano oblungo, guscio debole, varietà scadente);

Rondinella (nera, eccellente);

Corvina (non somiglia punto al nostro *corvino*, acino oblungo, ottima da vino, gustosissima);

Carne (rossa, buona mangiereccia);

Augelletta (ricorda l'*ùe selvadie*, però gustosa);

Pelava (nera, uva di fondo, niente di distinto);

Negronsa (nera, ottima);

Molinara (rossa, sapore astringente, buona per dare corpo al vino);

Marzemina;

Rossara (rossa, squisita, punto simile alla nostra *rossàrie*);

Forcellara (poco nera, ottima da vino);

Saporina (bianca, buona, ma non bene matura);

Gruppella (bianca, a grappolo serrato);

Malvagìa (bianca, non simile all'uva greca di questo nome, acino oblungo, grosso, di poco merito);

Montenara (bianca, poco matura, insipida).

Ora tutte queste varietà io le ho condannate al fuoco, perchè non mi hanno dato se non che risultati scarsi, saltuari e parziali.

Notisi che io considero il *Valpolicella* come il migliore vino rosso del Veneto, e che avrei pagato qualche cosa di bello a poter riuscire a introdurre a Fagagna quelle viti.

Vicino alle collezioni dei vitigni di Valpolicella io coltivo una raccolta di vitigni del Médoc, regalatami dal prof. Luigi Chiozza. Feci notare al prof. Viglietto la differenza di vegetazione e di colore delle foglie fra la prima e la seconda raccolta, coltivate una vicino all'altra.

Le viti del Médoc sono in quattordici varietà, che accenno coi nomi coi quali le ho ricevute, salvo forse qualche inesattezza ortografica: *Gros Noyrien* o *Plant de Péruz, Pigne, Noyrien Rénevey, Rénevey, Gros Negrier, Pinot Cendré, Noheran, Merlot, Gamai, Cabernet Rouge, Carmenet*

Pane, Cosimine Rouge, Malboc, Grosse Bidure.

Le prime nove varietà fruttano; le ultime cinque fruttano poco; tutte hanno bella vegetazione.

Le coltiverò ancora in esperimento; invece le *Valpolicella* le estirperò, e chi le volesse provare non ha che a chiedermele e venirsele a prendere a Fagagna.

Nello stesso sito e nelle identiche condizioni frutta costantemente il *Tokay grigio*, ottima e finissima vite ungherese, che non ho esperimentato nella vigna, il *Petit Gamai* e il nostro benedetto *Piccolit*. Tutto lo spazio occupato dalle viti di Valpolicella sarà piantato l'anno venturo di *Gamai*. Il *Piccolit* riesce ottimamente a Fagagna, e meglio in vigna bassa che in filari. È vite finissima, e quindi non abbondante, ma frutta costantemente.

Nell'orto provai alcune varietà da vino avute dai conti Ottelio di Ariis: *Generosa, Parmigiana*, *Marocco*, *Bianchetta*, *Trebbiano, Guo di Sardegna*, dalle quali ebbi prodotto, abbondante talvolta, ma sempre scadente.

Di sei qualità di *Moscati*, tre rossi e tre bianchi, non uno merita di essere coltivato per vino.

Il *Tokay bianco*, che ebbi pure da Ariis, ha una vegetazione eccessiva, e l'uva non riesce mai perfetta, nè a ceppo basso, nè in filare.

Dieci viti, avute sotto il nome di *Cipro*, non produssero mai.

La *Malvasia* non riesce a ceppo basso. Il *Dolce nero* di Piemonte, precoce, frutta, ma non matura il tralcio.

Al contrario una varietà di *Pinot* avuta sotto il titolo di *Chasselas nero*, il *Borgogna bianco* e il *Tokay grigio* pervenutimi da Ariis, non mancarono mai di dare il loro frutto abbondante e perfetto. Sarebbe stoltezza il non cacciare tutte le altre varietà per sostituirvi queste.

Non parlo di alcune viti da tavola che riescono perfettamente, e chiuderò la rassegna con un elogio ad un *Grignolino*, e ad una delle *Schiave* (Carli di Tamai), che possiedo in pochi esemplari, ma che propagherò per esperimentarle in più larga scala; tanto ne è lodevole il prodotto.

Chiudo col dichiarare che mi sono vergognato esaminando quest'anno i miei filari, e riscontrandovi tanto numero di vitigni infelicissimi per qualità di prodotto, che ho segnato per estirpare o annestare. Le viti buone che qui si coltivano ab antiquo sono:

Marzemina, che è precisamente quella del Gallesio (Pomona Italiana):

Refosco in più varietà, non però quello del manico rosso, che qui non frutta punto;

Fumàt, che s'avvicina per gusto e per pregio al *Carbenet;*

Curvin e *Curvin-Refosco;*

Vinoso, che merita conservato sebbene non maturi perfettamente tutti gli anni;

Negruzzo;

Verduzzo, che frutta benissimo;

Piccolit;

Gargana.

Queste qualità sarebbero più che sufficienti, e io spero in pochi anni di ridurmi a queste soltanto, come ridurrò la vigna alle sole ottime alle quali ho accennato.

Noto per ultimo un fatto significantissimo. Le buone nostrane di Fagagna, che ho accennate, trasportate a S. Giorgio, diedero un prodotto quasi nullo, eccetto il *Vinoso,* che vi prospera e frutta. A S. Giorgio ho poi coltivato per dodici anni il *Cividin,* ottimo vitigno friulano, senza raccoglierne che qualche racemo, appena sufficiente per riconoscere la qualità. Eppure lì vicino fruttava il *Gamai* e il *Piccolit;* eppure S. Giorgio è un paese da vino. Avviso a chi credesse che le viti si possano trasportare da un paese all'altro con sicurezza di successo.

Questi fatti sulle viti da me coltivate, messi giù alla buona, saranno facilmente creduti, perchè contengono più insuccessi che successi. Ma gli agricoltori che intendono di giovare ad altri, faranno cosa vantaggiosissima pubblicando anche ciò che non è loro riuscito, sebbene questo in generale ripugni.

Per me sono contento, perchè ho imparato qualche cosa, e in oggi so quali vitigni devo piantare. Spero che questi risultati, fatti conoscere, non torneranno del tutto inutili anche ad altri.

Fagagna, 11 ottobre 1878.

G. L. Pecile.

SULLA EMIGRAZIONE NELL' AMERICA MERIDIONALE

DALLA PROVINCIA DI UDINE — DATI STATISTICI

Distretto di Codroipo.

Anche nel distretto di Codroipo vi ha un comune, quello di Varmo, che sinora non presentò alcun fatto di emigrazione per l'America. Ciascuno degli altri sei ne conta, sia pure di un solo individuo, com' è il caso del comune capoluogo. Uno solo, e, — il rapporto municipale quasi lo dice — magari neanche quello; giacchè " l'emigrato viveva bene a casa sua ed " era un buon contadino; disse di voler " andare in America soltanto per esperi- " mento, e non ebbe per ciò bisogno di " vendere oggetto alcuno. „ E così va bene, diciamo noi, ammirati del coraggio di lui e d'altronde sicuri che, onesto e brav' uomo com' è, saprebbe trovare l'America dappertutto.

In complesso, gl' individui emigrati dai sei comuni sommano a 49, ciò che corrisponde, sulla popolazione aggregata di essi (18,553 abitanti) al 2.64, e sul totale del distretto (21,435) al 2.29 per mille.

Un primo esempio di emigrazione si ebbe già, in distretto, nell' aprile dello scorso anno, e fu quella di un individuo nativo di Camino, del quale le condizioni economiche non prospere e la stessa sua professione di cameriere, professione anzichenò cosmopolita, amplamente giustificavano il desiderio di vedere se presso i nostri antipodi anco la fortuna degli uomini senz' altro mutasse di registro. Che a suo riguardo la dea abbia mutato di fatto non si sa, come non si sa precisamente in qual parte del nuovo mondo egli sia andato a tentarla.

Nel novembre dello stesso anno e dallo stesso comune partì direttamente per l'Argentina una famiglia agricola benestante, composta di otto individui. Piantò le tende nella provincia di Corrientes, una delle migliori per condizioni di suolo e di clima. Il bravo capoccia ne approfitterà di sicuro; ma se e quanto ne abbia già approfittato non si conosce.

Due altre famiglie di agricoltori partirono alla stess' epoca da Rivolto e colla stessa direzione; ma queste non avrebbero, come secondo il rapporto municipale già si supponeva, stabilita nel territorio argentino la loro dimora, sibbene nel Brasile, se pure si deve prestar fede ad una lettera che il capo di una delle due famiglie emigrate avrebbe inviata al proprio fratello rimasto in patria, lettera della quale lo stesso onorevole municipio allo speciale nostro Comitato ha più tardi trasmessa copia e sarebbe datata da Santa Maria Bocca di Monti (Mato Grosso?) 17 marzo 78. Nella qual lettera troviamo del resto molti altri motivi per ritenere che il paese di cui discorre sia proprio l'impero di Don Pedro e non quello delle quattordici repubbliche.

Le avventure del viaggio e l'altre cose che la lettera descrive sono abbastanza interessanti; ma non farebbero di certo in chi legge tutta la impressione desiderata dal narratore ove noi le riassumessimo; onde pensiamo di riprodurre quel documento tal quale ci venne offerto, e tanto più ch'esso è tale, ci sembra, da accontentare un po' coloro i quali vogliono dell'America si dica bene, e quando in coscienza non lo si può fare accusano il Comitato o chi per esso di essere troppo teneri dei vantaggi che qui si hanno a trattenere la gente tuttochè persuasa di andarsene. — Trascriviamo la lettera:

Caro Fratello

Santa Maria Boca di Monti li 17 marzo 1878.

Dopo la mia partenza di Genova io vi ò scritto una lettera che stavo a Gilbilterra, ai 17 dicembre, adesso vi fo sapere il rimanente del viaggio, partiti che siamo di Gilbilterra il nostro vapore andava a Golfie volle giorni bonissimi tempo placito in fino ai 23 dicembre, ma il giorno 23 era una bonissima giornata quando la circa le 4 $^{3}/_{4}$ pomeridiane che stavano tutti a cena in Cuperta pacifichi, quando ad un tratto si sentì una voce che strilla e fogo e fogo e non vedevano che Cielo e acqua ad un trato siamo tutti scoloriti tutti siamo venuti di mille colori da per tutto si sentiva a piangere chi piglia in brazio il figlio chi abbrazia la moglie chi butava ordegni in mare chi recitava le litanie della madona chi stava in ginochio colle mani giunte in Conclusione erino tutti rassegniati al voler di Dio e poi graziando l' altissimo non è suzesso nullo. E cosa era? aveva aceso fogo in stala dei manzi, e non è stato nulla, navigando sempre benissimo che il giorno di Santo Natale era un felicissimo giorno quando il giorno di

San Stefano si alza una burasca molto cativa che erino in pericolo che a vedere il nostro naviglio a scombatere contro le onde che feva terore à durato 30 ore e poi è fatto plazito e sereno quando poi siamo all'ultimo dell'anno abiamo strapassata la linea il locatore e avemo soferto 3 giorni di grande calore ma un calore soportabile i rimanenti dei giorni li abiamo passati pacifichi. — Quando poi una lunga navigazione di 30 giorni finalmente il giorno 11 Gennaro di bel matino sià principiato a vedere le montagne del Brasile alora tutti siamo messi astrillare e viva e viva la merica infino ai 12 prima di giorno siamo arivatti al porto di *Rio Zanero* li siamo ricevuti e visitati e un agente interpite à domandato del tutto. Cusì da Genova in fino a Rio Zanero sono natti 3 e morti 7 maio e la mia famiglia graziando Idio siamo sanissimi in bonissima salute cusì pure la famiglia dell'amico Bertolini si trova in buona salute.

Doppo di Rio Zanero siamo voltati per Santa Catarina e poi a Rio Grande e poi siamo andati a porto alegro e poi a Rio pardo siamo dicesi in terra, matutto il naviglio di mare abiamo messi 42 giorni qui a Rio pardo siamo fermati 6 giorni e poi siamo montati sui Cari bagagli e done e picoli sui Carì e no altri chi voleva caminavino ma dario pardo a Santa Maria Bocca di Monti avemo strapasatti pradarie selve e Boschi fecino di mangiare in campo dormire sotto le tende ma la nostra navigazione del Carro aduratto 15 giorni il vito era suficiente per tutti che copavino un manzo al giorno minestra e pane suficiente e Caffè bondante, finalmente nusiano menati tutti in un bosco che si vedeva legni e Cielo la poi erino tutti disperati non sapevino cosa fare finalmente io e altri 3 amici Bilunesi abiamo principiato a caminare a Santa Maria che erino 6 ore distante per provedersi Colonia di particolari chi avevino terre disponibili finalmente doppo diversi giorni di Camino siamo stati in diversi punti avedere ma amipareva troppo Cara ma zirando e dimandando finalmente abiamo trovata una bona Colonia che la se due leghe distante di Santa Maria cusì abiamo tratato e siamo cominati che questa Colonia a Caminarla il lior Cecuitto ci vole un giorno di camino e pradarie e Bosco Campagna sono due Case suficienti per 4 famiglie cusì noi abiamo Comperato Case Bosco pradaria arativo sono pomari di tutte le sorte una vaca un Cavallo 8 porci 20 bovi dove abbiamo calcolato 40 some di patate 10 some di Riso 14 some di mangioche che è una erba che sifà farina bona per mangiare 150 Galine e dal siguro abiamo calcolato 100 ettolitri di granoturco che entro Aprile liavremo raccolti tutto sono di belle piantagioni di viti in fatti non manca nulla e nusbasta 5000 Franchi in tutto e per tutto e Stato un colpo di fortuna Cusì noi abiamo Contati subito 3000 e 2000 pagamo lin teresse del 12 p. % abiamo calcolato in tutto il terreno che noi abiamo Comprato più di 1000 campi cusì avemo scritto il contrato tutti quatro insieme e franoi poi si dividerano e faremo 4 parti che noi abiamo tanta terra che nè io nè i miei figli non la lavoreremo tutta.

Bona aria e acqua corrente sulla porta della casa bonissima è questa Colonia, si chiama Colonia Calpestre di Santa Maria Boca di Monti via Sammartino, e se fosino andatti sotto il Governo dovevino prima farsi la strada della Casa emigrazione in fino alla Colonia dove vino menati i bagagli e i figli sui Mulli 5 ore di camino e Antonio Bertolini e nel Bosco dovevino tagliare il Bosco e poi farsi la casa soli alla meglio cusì io a preso lingagio del Governo e mianno Consegnato 40 fiorini e a chi si fanno la casa soli nel Bosco il Governo paga 70 fiorini qui è tutto caro che le 3 volte più che in Italia. Cusì nusiano mantenuti 10 giorni e poi che non avevano soldi dovevino andare a lavorare pel Governo e il Governo paga un fiorino e mezzo al giorno per quindici giorni e per altri quindici giorni dovevino lavorare sulla loro Colonia e dei 15 giorni del lavoro dovevano vivere un mese cusì Certo è che il primo anno andaranno male quando poi avrano la racolta andranno bene. — Cusì io sono intardato a scrivervi perchè non era ancora comodato.

Qui è moneta di Rame e di un altro metalo che somiglia d'argento ce pure d'argento oro e carta ma quì nel Brasile tutta la moneta core a Rais e vole 4 Rais per fare un centesimo per esempio un pezo di Rame di 20 Rais forma 5 centesimi 1000 Rais fa un fiorino.

Come e ditto qui è tutto caro solo la carne e a 40 centesimi il Chillo. varebbe tanto di scrivere ma sono stufo e fermo per altro io adesso che ofatto questa compra sono contentissimo che al meno dopo morto io i miei figli anno dove stare e lavorare sul loro.

Tanti saluti ecc. ecc.

Mizzan Gio: Batta.

La terra a cinque franchi il campo, e pagarli in rate: *bona aria e acqua corrente sulla porta della casa!* In verità la è una tentazione; e bisogna essere molto innamorati del campanile di Beano (è la patria del Mizzan) per non correre tutti quanti e subito a Santa Maria Bocca di Monti. Ma sia che il bel campanile di Beano eserciti di fatto, per chi lo vede ogni giorno, una forza irresistibile, o sia che fra le righe della surriferita lettera ci si vedesse qualcosa di scuro, fatto è che nessun altro del paese ha sinora pensato di seguire la sorte di quei due intrepidi e fortunati viaggiatori del Brasile; cosicchè la statistica che presentiamo non ha per ciò subìto alcuna alterazione.

Camino	abitanti	1,444,	emigrati	9,	per mille	6.23,	soli	1,	famiglie	1
Sedegliano . .	»	3,654	»	17	»	4.65	»	2	»	3
Rivolto	»	3,361	»	15	»	4.46	»	—	»	2
Bertiolo	»	2,771	»	4	»	1.44	»	1	»	1
Talmassons . .	»	2,780	»	3	»	1.08	»	3	»	—
Codroipo . . .	»	4,543	»	1	»	0.22	»	1	»	—
		18,553		49				8		7

Come in ogni altro della provincia, la classe che nel distretto di Codroipo ha dato il maggior contingente all' emigrazione è l'agricola: sei famiglie più e meno numerose, che insieme unite importano 39 individui, con altre 5 persone dello stesso ceto che partirono sole. Dei 5 che rimangono a formare la cifra totale di 49, tre falegnami, un mugnaio-fornaio e il cameriere di cui già dicemmo.

Di condizione agiata una sola famiglia e un individuo isolato. Del resto, quattro famiglie e sei individui che in paese stentavano a vivere; due famiglie e un individuo miserabili.

In pieno, la emigrazione dal distretto è per metà circa ritenuta *buona*, quella cioè di quattro famiglie e di altri quattro individui soli; e l'altra metà *cattiva*, quella di tre famiglie e di quattro individui.

Buona e cattiva s' intende sempre in riguardo agli effetti che il paese ne risente. Così considerata la cosa, se, dietro i dati che l'Associazione raccolse e che noi brevemente riassumemmo, la emigrazione dal distretto di Codroipo risultò buona e cattiva in proporzioni pressochè uguali, non crediamo però che il paese possa dirsi propriamente compensato. Pur troppo tanto per l' una che per l'altra vi ha da deplorare, e specialmente parlando della classe agricola, la quale, sebbene di sua natura la più attaccata alla terra dei padri, alla emigrazione friulana continua a dare il numero massimo di seguaci; per l' una e per l'altra vi hanno origini e ragioni potenti, ma poco, assai poco studiate, le quali inducono il popolo delle nostre campagne a sperare e cercare altrove un sollievo che oggimai in patria non trova; ed è questo manco di studio della questione agraria un male generale e cui, sin che dura, nessun parziale o momentaneo vantaggio compensa.

L. Morgante.

CRONACA DELL' EMIGRAZIONE

Nei prossimi mesi partirà un numero abbastanza considerevole di friulani per l' Argentina, come si scorge dal seguente prospetto dei passaporti rilasciati nel decorso mese, e come risulta dalle nostre informazioni:

Distretto	Passaporti	Persone
Udine	11	36
Moggio	1	1
Palmanova	4	17
S. Vito al Tagliamento . .	5	5
Somme	21	59

Non c' è l'entusiasmo del passato anno; entusiasmo deplorabile, perchè induceva le persone e le famiglie ad avventurarsi senza alcuna garanzia ad una sorte incertissima; c' è però un movimento, che potrà aumentare, qualora giungano notizie che molti dei nostri abbiano trovato da assestare colà i propri affari.

Non sappiamo abbastanza pregare coloro che si occupano di questo gravissimo affare e che ci sono cortesi di notizie, a non voler parlare solo d' *America*, ma a voler precisare se l'emigrato si trovi nell'America del Nord o del Sud; se trovisi all'Argentina, all' Uruguay, al Brasile, o a Venezuela; e parlando dell' Argentina, se trovisi a Buenos-Ayres, a Corrientes, a Entre-Rios, a Santa Fè, ecc., vale a dire a indicare la provincia dell'Argentina nella quale si trova; la quale provincia è poi un vero e proprio Stato, come abbiamo fatto conoscere nel sunto geografico-statistico che già presentammo in più numeri del *Bullettino;* e in pari tempo a indicare, inviandoci lettere, la persona a cui sono dirette ed il luogo. Non cessino di far comprendere ai futuri emigrandi come il Brasile sia grande un solo settimo meno dell'Europa; che l'Argentina è grande come la Francia, l'Austria, l'Italia e la Prussia unite insieme; che Venezuela colla

Columbia e l'Ecuador è grande come un terzo del Brasile, come dieci volte l'Italia, ecc. Non parliamo degli Stati Uniti, che sono vasti da soli poco meno dell'Europa. Questa povera gente crede che andare in America sia come andare a Gorizia, in Baviera, in Ungheria.

L'emigrazione continuerà, e potrebbe gradatamente assumere proporzioni più estese. Cessate le trufferie degli agenti, e le diffidenze dei contadini, giungendo dall'Argentina notizie piuttosto buone, si determinerà una emigrazione corrispondente per lo meno alla cessata per l'Austria Ungheria, o di molto superiore.

A questo avvenire conviene che il Governo e i proprietari ci pensino. È certo che, se una parte dell'emigrazione è determinata dalla smania di avventure e di arricchirsi rapidamente, la parte maggiore si determina al doloroso passo perchè le condizioni della classe rurale si vanno facendo d'anno in anno più infelici.

Nel num. 12 del *Bullettino,* pag. 156, abbiamo riportato alcuni brani di una corrispondenza dell'*Operaio Italiano* di Buenos-Ayres, in cui le condizioni della colonia Caroya sono dipinte a colori poco favorevoli. Crediamo nostro dovere di avvertire che in un numero successivo dello stesso *Operaio Italiano* vi è altra corrispondenza che contradice a quelle sfavorevoli notizie; e nella *Patria* del 24 agosto, altre giornale di Buenos-Ayres, le notizie sfavorevoli sono dette “ bugie stampate da un individuo allontanato da quella colonia come perturbatore dell'ordine, sedicente incaricato italiano per l'ispezione delle colonie argentine. „

G. L. Pecile.

NOTIZIE CAMPESTRI

Udine, 17 ottobre.

Gran brutta cosa fare il cronista e non avere nessuna buona notizia da dare; quasi non saper nulla che dire, se non si volesse annoiare la gente colle storie eterne del buon tempo e della pioggia! Questa sera, per esempio, essa cade a dirotto; e mentre desta in me una malinconia dispettosa, non rallegra di certo i contadini che hanno il granoturco in campagna o lo portano a casa bagnato, per cadere fra qualche giorno sotto l'impero della muffa, ed apprestare ai coltivatori cattiva farina e peggiore polenta.

Per torsi via da cotesti inconvenienti un colono di mia conoscenza ha venduto il suo prodotto sul campo, trovando che è una noia anche il raccogliere, massime se il raccolto si deve portarlo nella propria abitazione, dove potrebbe venire al padrone il capriccio di sequestrarlo per pagarsi del fitto dell'annata e di certe sue idee di arretrati. Non avendo la seccatura di raccogliere, non occorre il carro nè gli animali, e questi si possono condurre nella stalla di un amico, il quale all'uopo dichiarerà di averli comperati. Così si dispongono per bene i fatti propri, e si è in caso di metter insiem eun gruzzolo di biglietti di banca che basti a guardare, con desiderio prossimo a soddisfarsi, l'astro che splende laggiù nell'estremo occidente. — Che importa defraudare il padrone del fitto delle sue terre e del debito che egli ebbe la sciocca tolleranza di lasciar accumulare per pietà verso i suoi dipendenti e loro famiglie nelle scarse annate che corrono?

Egli, il padrone, se mai avesse la strana idea di liberarsi d'un colono che non lo paga o non lo obbedisce, deve avvertirlo con mandato giudiziale sei mesi prima del S. Martino; ma i coloni godono il privilegio di abbandonare su due piedi la casa e la campagna, dopo di essersi messi al sicuro della fantasia che gli frullasse in capo di voler esser pagato.

Ho avuto più volte occasione di sperimentare l'ingratitudine dei contadini; il più onesto in corso d'affittanza diventa devastatore quando viene la necessità di congedarlo.

Ora quelle virtù hanno largo adito a manifestarsi, fomentate dall'acciecamento dell'emigrazione, più dannosa pei molti che restano, di quello che sia pei pochi abilitati a partire.

Guai però che i proprietari si lasciassero sopraffare dall'arroganza ognor crescente dei propri coloni e dipendenti! Peccato che i nostri progressisti, manomettendo le leggi civili, vanno rallentando o togliendo il freno all'ingiustizia e alla frode! La santità del giuramento ridotta ad una formola superficiale; tolto il carcere per debiti; la procedura giudiziaria stranamente intralciata e lunga in modo da render vane le sentenze ed illusoria la loro esecuzione; tutto ciò par fatto a bella posta per dare buono in mano ai debitori inonesti e a tutta la gente di mal affare. Sanzionato poi anche quale principio di governo il lasciare che il male si faccia per reprimerlo poi, come c'insegnava testè il presidente dei ministri: — « Provveda l'autorità all'ordine, sia inesorabile nel reprimere, ma non si faccia essa stessa colpevole *con provvedimenti preventivi* che sarebbero contrari alla legge. »

Così, se non ci bastassero le intemperie atmosferiche, abbiamo di che confortarci nell'andamento che vanno prendendo le cose nostre e nell'indirizzo che si vuol dare alla società civile!

A. Della Savia.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana da 14 a 19 ottobre 1878.

		Senza dazio di consumo		Dazio di consumo
		Massimo	Minimo	
Frumento	per ettol.	19.50	18.—	—.—
Granoturco	»	11.10	9.70	—.—
Segala	»	12.50	12.15	—.—
Avena	»	7.39	—.—	—.61
Saraceno	»	15.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	7.35	7.—	—.—
Miglio	»	21.—	—.—	—.—
Mistura	»	11.—	—.—	—.—
Spelta	»	23.47	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	13.39	—.—	—.61
» pilato	»	24.47	—.—	1.53
Lenticchie	»	28.80	—.—	1.56
Fagiuoli alpigiani	»	22.63	—.—	1.37
» di pianura	»	16.63	—.—	1.37
Lupini	»	7.35	6.75	—.—
Castagne	»	6.20	5.60	—.—
Riso	»	42.64	37.84	2.16
Vino di Provincia	»	50.—	36.—	7.50
Vino di altre provenienze	»	40.—	24.—	7.50
Acquavite	»	70.—	—.—	—.—
Aceto	»	30.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	176.80	158.80	7.20
Olio d'oliva 2ª »	»	140.80	122.80	7.20
Crusca	per quint.	13.60	—.—	—.—
Fieno	»	3.20	2.70	—.07
Paglia	»	2.70	2.30	—.03
Legna da fuoco forte	»	2.19	—.—	—.02
Legna da fuoco dolce	»	1.94	—.—	—.02
Formelle di scorza	»	2.—	—.—	—.—
Carbone forte	»	7.20	6.90	—.06
Coke	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio di consumo		Dazio di consumo
		Massimo	Minimo	
Candelle di sego a stampo	p. quint.	176.10	—.—	—.—
Pomi di terra	»	9.—	8.—	—.—
Carne di porco fresca	»	—.—	—.—	—.—
Uova	a dozz.	—.96	—.84	—.—
Carne di vitello q. davanti	per Cg.	1.29	1.19	—.11
» » q. di dietro	»	1.69	—.—	—.11
Carne di manzo	»	1.59	1.49	—.11
» di vacca	»	1.39	1.29	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.16	—.—	—.04
» di montone	»	1.16	—.—	—.04
» di castrato	»	1.28	—.—	—.02
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.20	—.—	—.10
Formaggio di vacca molle	»	2.—	—.—	—.10
» di pecora duro	»	3.20	—.—	—.10
» di pecora molle	»	1.90	—.—	—.10
Burro	»	2.42	2.32	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
Lardo salato	»	2.08	1.98	—.22
Farina di frum. 1ª qualità	»	—.74	—.—	—.02
Farina di frum. 2ª »	»	—.48	—.—	—.02
» di granoturco	»	—.21	—.19	—.02
Pane 1ª qualità	»	—.48	—.—	—.01
Pane 2ª »	»	—.38	—.—	—.02
Paste 1ª »	»	—.78	—.—	—.02
Paste 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Lino Cremonese fino	»	3.50	3.—	—.—
Lino Bresciano	»	2.60	2.—	—.—
Canape pettinato	»	1.90	1.—	—.—
Miele	»	1.26	—.—	—.04

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore	da L. 60.—	a L. 65.—
» » classiche a fuoco	» 56.—	» 59.—
» » belle di merito	» 53.—	» 56.—
» » correnti	» 51.—	» 53.—
» » mazzami reali	» 48.—	» 51.—
» » valoppe	» 43.—	» 48.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 11.—	a L. 11.25
» a fuoco 1ª qualità	» 10.50	» 10.75
» » 2ª »	» 9.—	» 10.—

Stagionatura

Nella settimana da 14 a 19 ottobre				
Greggie	Colli num.	1	Chilogr.	85
Trame	» »	3	»	310

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.	Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Ottobre 14	80.70	80.80	21.96	21.98	234.—	234.50
» 15	80.60	80.70	21.98	22.—	234.—	234.50
» 16	80.70	80.75	22.06	22.08	234.—	234.50
» 17	80.70	80.80	22.04	22.08	233.50	234.—
» 18	81.—	81.10	22.—	22.02	233.50	234.—
» 19	80.90	81.—	22.—	22.02	233.75	234 25

Trieste.	Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Ottobre 14	72.—	—.—	9.38	—.—	100.25	—.—
» 15	71.75	—.—	9.42	—.—	100.25	—.—
» 16	71.25	—.—	9.46	—.—	100.30	—.—
» 17	71.85	—.—	9.45	—.—	100.15	—.—
» 18	72.—	—.—	9.44	—.—	100.—	—.—
» 19	72.10	—.—	9.40	—.—	100.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Ottobre 13	18	754.20	15.2	15.0	13.2	15.9	14.25	12.7	10.9	9.25	9.42	9.86	70	74	87	N 32 E	2.4	7	7	C	C	C
» 14	19	750.43	12.3	14.1	13.5	15.1	13.05	11.3	9.9	9.32	10.03	9.23	89	84	80	N 6 E	2.8	57	18	C	C	C
» 15	20	752.70	13.1	14.6	11.8	15.9	12.98	11.1	8.8	10.04	10.31	7.90	91	84	78	N 27 E	1.4	9	5	C	C	S
» 16	21	755.17	13.3	16.3	12.3	17.8	13.02	8.7	6.7	8.97	10.10	9.20	78	73	87	N 27 E	0.8	—	—	S	M	S
» 17	22	754.87	12.7	16.0	13.1	18.3	13.25	8.9	6.6	9.46	10.00	10.24	86	75	92	N 27 E	0.2	—	—	M	M	M
» 18	23	752.57	13.2	13.7	13.5	14.7	13.30	11.8	9.9	10.40	10.86	11.05	91	94	97	N 21 E	0.7	4	3	C	C	C
» 19	U Q	749.90	14.3	16.6	14.9	18.3	15.05	12.7	11.9	11.79	12.27	12.11	98	88	97	S	0.5	17	5	C	M	C

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. Clodig.

Lanfranco Morgante, segretario dell'Associazione Agraria Friulana, redattore.